ACQUISTATO IL .....

"Andeluna 1300" Torrontes 2026 2026

100% Argentino



Fermi tutti. Questo è un super vino del territorio. Argentino 100%, il Torrontes di Bodega Andeluna è un vino bianco proveniente dalla regione di Mendoza, in particolare dalla Valle de Uco. Luogo affascinante e unico nel suo genere, le vigne si trovano a oltre 1000 metri sul livello del mare. Si parte con una selezione manuale dei grappoli migliori, successivamente sottoposti a pressatura pneumatica. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata e al termine della trasformazione affina in vasche di acciaio per preservare la freschezza e l'autenticità del vitigno di partenza. Nel calice si scopre così un vino caratterizzato da riflessi argentati luminosi, con profumi intensi e profondi. Note di pesca bianca e pera, richiami floreali di gelsomino e fiori d'arancio. In bocca, invece, il Torrontes mostra un corpo medio e un'acidità delicata, con un richiamo netto ai suoi profumi. Sulla tavola, grazie al suo profilo aromatico e alla sua freschezza, si abbina bene a carni bianche, insalate, pesci alla griglia e crostacei.

Questa volta ci troviamo letteralmente a un passo dal Paradiso. Sulle Ande, tra i vigneti più alti al mondo. Costruita nel 2005, Andeluna vanta di un profondo rispetto dell'architettura e dei materiali locali, per integrarsi perfettamente con l'ambiente circostante, senza alterare la presenza magica della montagna. Ciò nonostante, ha una capacità approssimativa di 1,5 milioni di litri in serbatoi di acciaio inossidabile, una cantina sotterranea con 1000 botti di rovere e spazio per circa 1 milione di bottiglie. Oltre a degli "ovetti in terracotta", ideali per la fermentazione dei mosti e la conservazione dei vini rossi. Il successo internazionale della cantina è dovuto in larga parte al valido team enologico, capace di fondere perfettamente suolo, tecnologia, storia e risorse umane. La cantina si trova a Gualtallary, circa 1300 metri sul livello del mare, e può contare su ben 80 ettari di vigneti di diverse età. I vini che si ottengono in questa zona montuosa, sassosa, con piante che sopravvivono in condizioni estreme, hanno una grande personalità. La zona, del resto, è ecologicamente ideale. Perfetta per dar vita a viti sane, senza malattie e in grado di produrre uve di eccezionale qualità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Mendoza -Valle de Uco
Uve	100% Torrontes
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Selezione manuale dei grappoli. Pressatura pneumatica, fermentazione con lieviti selezionati in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 14 °C. Assenza di rovere e di fermentazione malolattica
Sensazioni	Si presenta con luminosi riflessi argentati. Profondamente intenso e complesso, con note di pesca bianca e pera. Elegante profumo floreale di gelsomino e fiori d'arancio. Corpo medio e acidità delicata, con ricordi persistenti del suo intenso profumo. Servire a 16 °C. Adatto alla conservazione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821